


COMESA 040 (2004) (French): Norme pour le Concentre de Jus D'orange Conserve Exclusivement par des Procedes Physiques





BLANK PAGE





NORME HARMONISÉE DE COMESA

COMESA/DHS 040: 2004

Norme pour le Concentre de Jus D'orange Conserve Exclusivement par des Procedes Physiques

RÉFÉRENCE: DHS 040: 2004

Avant-propos

Le marché commun pour l'Afrique australe orientale et (COMESA) a été établi en 1994 en tant que grouper économique régional se composant de 20 Etats membres après la signature du Traité de coopération. En chapitre 15 du Traité de COMESA, les Etats membres étaient conformes pour coopérer sur l'étalonnage et la garantie de la qualité au but de faciliter le mouvement plus rapide des marchandises et des services dans la région afin d'augmenter l'expansion de l'expansion commerciale et industrielle d'intra-COMESA.

On s'attend à ce que la coopération dans l'étalonnage résulte dans avoir uniformément harmonisé des normes. On s'attend à ce que l'harmonisation des normes dans la région ramène les entraves techniques au rade de T qui sont normalement produites quand des marchandises et les services sont échangés entre les Etats membres de COMESA dus aux différences dans des impératifs techniques. On s'attend à ce qu'également des normes harmonisées de COMESA résultent dans des avantages tels qu'une plus grande productivité et compétitivité industrielle, une production agricole accrue et une sécurité de nourriture, une exploitation plus raisonnable des ressources naturelles entre d'autres.

Des normes de COMESA sont développées par les experts en matière de COMESA en normes représentant les organismes nationaux de normalisation et d'autres dépositaires dans la région selon des procédures et des pratiques internationales. Des normes sont approuvées en circulant les normes harmonisées par projet définitif (FDHS) à tous les Etats membres pour une voix d'un mois. La prétention est que tous les problèmes controversables auraient été résolus pendant les étapes précédentes ou qu'un standard international ou régional étant adopté a été soumis par un procédé de développement conformé à la pratique internationale admise.

Les normes de COMESA sont sujettes à la revue, pour suivre des progrès technologiques. On s'attend à ce que donc des utilisateurs des normes harmonisées par COMESA s'assurent qu'ils ont toujours la dernière version des normes qu'ils mettent en application.

Cette norme de COMESA est techniquement équivalente à la norme d'International *CODEX STAN 64-1981.*

Une norme harmonisée par COMESA ne prétend pas inclure toutes les dispositions nécessaires d'un contrat. Les utilisateurs sont responsables de sa application correcte

NORME CODEX POUR LE CONCENTRE DE JUS D'ORANGE CONSERVE EXCLUSIVEMENT PAR DES PROCEDES PHYSIQUES [1]
CODEX STAN 64-1981

1. DESCRIPTION

Le concentré de jus d'orange est le jus non fermenté mais susceptible de fermenter après reconstitution, conservé exclusivement par des procédés physiques[2], obtenu par une opération de concentration (telle que définie à la Section 1.1) à partir des matières premières décrites à la Section 1.2.

1.1 Définition de l'opération

L'opération de concentration consiste en l'élimination physique de l'eau, poursuivie jusqu'à ce que la teneur en matière sèche soluble d'orange du produit soit au moins de 20% m/m, déterminée par réfractométrie à 20°C, sans correction pour l'acidité, et exprimée en °Brix par rapport aux Echelles internationales du saccharose (à l'exclusion des sucres d'ajout); elle peut comporter l'adjonction 1) de jus ou de concentré ou d'eau convenant pour le maintien des facteurs essentiels de composition et de qualité du concentré et 2) de constituants naturels volatils de jus d'orange lorsque ceux-ci ont été enlevés.

1.2 La matière première servant à fabriquer ce produit est le jus d'orange non fermenté mais fermentescible obtenu par un procédé mécanique à partir d'oranges saines et mûres (*Citrus sinensis* (L.) Osbeck).

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

2.1 Spécifications concernant le jus après reconstitution

Le produit obtenu par reconstitution du concentré de jus d'orange en conformité des dispositions de la Section 6.1.4 de la présente norme doit satisfaire à toutes les spécifications de la Norme Codex pour le jus d'orange conservé exclusivement par des procédés physiques (Réf. CODEX STAN 45-1981), sous réserve que la matière sèche soluble d'orange ne soit pas inférieure à 11% m/m (à l'exclusion des sucres d'ajout), déterminée comme indiqué à la Section 1.1.

2.2 Sucres

Un ou plusieurs sucres solides, tels que définis par la Commission du Codex Alimentarius, peuvent être ajoutés. La quantité totale de sucres d'ajout ne doit pas dépasser 50 g/kg dans le produit obtenu par reconstitution du jus d'orange concentré à 11°Brix (à l'exclusion des sucres d'ajout) déterminée comme indiqué à la Section 1.1 et conformément à la Section 6.1.4 de la présente norme.

2.3 L'adjonction de jus ou de concentré de *Citrus reticulata* Blanco est autorisée en quantité telle que le poids de la matière sèche soluble de *Citrus reticulata* Blanco apportée par cette adjonction ne dépasse pas 10% du poids de la matière sèche soluble totale dans le concentré final.

---

1 Antérieurement CAC/RS 64-1972.

2 Aux fins de la présente norme, les procédés physiques de conservation ne comprennent pas, pour l'instant, le traitement par rayonnements ionisants.

3. CONTAMINANTS

Lorsque le concentré de jus d'orange est reconstitué en conformité des dispositions de la Section 6.1.4 de la présente norme, les concentrations de contaminants ne doivent pas dépasser les limites fixées à la Section 3 de la Norme Codex pour le jus d'orange conservé exclusivement par des procédés physiques (Réf. CODEX STAN 45-1981).

4. HYGIENE

4.1 Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé en conformité du Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve (Réf. CAC/RCP 2-1969) et des Principes généraux d'hygiène alimentaire (Réf. CAC/RCP 1-1969, Rév. 2-1985) recommandés par la Commission du Codex Alimentarius.

4.2 Quand il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit:

a) doit être exempt de microorganismes capables de se développer dans des conditions normales d'entreposage; et

b) ne doit contenir aucune substance provenant de microorganismes en quantité pouvant présenter un risque pour la santé.

5. POIDS ET MESURES

5.1 Remplissage du récipient

5.1.1 Remplissage minimal (à l'exclusion des récipients non destinés à la vente au détail)

Le concentré de jus d'orange doit occuper au minimum 90% v/v de la capacité en eau du récipient, c'est-à-dire le volume d'eau distillée à 20°C que contient le récipient une fois complètement rempli et fermé.

6. MARQUAGE OU ETIQUETAGE

6.1 Récipients destinés au consommateur final

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Volume 1 du Codex Alimentarius), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

6.1.1 Nom de l'aliment

6.1.1.1 Le nom du produit doit être "concentré de jus d'orange". Toutefois, si la quantité de sucres d'ajout est supérieure à 15 g/kg dans le produit obtenu par reconstitution du concentré de jus d'orange, comme indiqué à la Section 6.1.4 de la présente norme, les mots "X ajouté" devront figurer de manière claire et visible auprès du nom "Concentré de jus d'orange", "X" étant le(s) nom(s) du ou des sucres d'ajout. Si le rapport entre la matière sèche soluble totale, déterminée comme il est dit à la Section 1.1, et l'acidité titrable totale exprimée en acide citrique anhydre est supérieure à 15/1, le mot "sucré" pourra être utilisé au lieu des mots "X ajouté".

6.1.2 Liste des ingrédients

L'étiquette doit comprendre une liste complète des ingrédients, énumérés par ordre décroissant selon leur proportion, à l'exception des constituants mentionnés à la Section 1.1 qui

n'ont pas besoin d'être déclarés.

6.1.3 Spécifications additionnelles

Les dispositions spécifiques additionnelles ci-après sont applicables:

6.1.3.1 Ne peuvent être représentés graphiquement sur l'étiquette que des oranges ou du jus d'orange.

6.1.3.2 Dans le cas de concentré de jus d'orange à conserver sous réfrigération, des instructions doivent être données pour la conservation et, si nécessaire, la décongélation du produit.

6.1.4 Degré de concentration

Des instructions pour la dilution doivent figurer sur le récipient, à savoir: déclaration du pourcentage en poids de matière sèche soluble d'orange (à l'exclusion du sucre ajouté) déterminé par réfractométrie à 20°C, sans correction pour l'acidité, et mesuré en °Brix par rapport aux Echelles internationales du saccharose ou bien, dans le cas des produits préemballés, indication du nombre de volumes d'eau à ajouter à un volume de concentré pour obtenir un jus satisfaisant à toutes les dispositions de la Norme Codex pour le jus d'orange conservé exclusivement par des procédés physiques (Réf. CODEX STAN 45-1981), sous réserve que la matière sèche soluble ne soit pas inférieure à 11% m/m (à l'exclusion des sucres d'ajout), déterminée comme indiqué à la Section 1.1.

6.1.5 Datage

La "date de durabilité minimale" doit être indiquée en clair dans l'ordre ci-après: mois, année, à l'aide de chiffres, sauf pour les produits dont la durée de conservation excède 18 mois, pour lesquels la mention de l'année suffira.

6.1.6 Instructions d'entreposage

Dans la mesure du possible, les instructions d'entreposage devraient figurer à proximité immédiate de l'indication de la date.

6.2 Récipients non destinés à la vente au détail

Dans le cas de concentré de jus d'orange conditionné dans des récipients non destinés à la vente au détail, les indications requises à la Section 6.1 doivent être placées sur le récipient ou figurer dans les documents qui y sont joints, à l'exception du nom du produit, ainsi que du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballeur, qui devraient figurer sur le récipient. Toutefois, le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballeur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents joints.

7. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Voir Partie VI de la présente publication.